

Frische Fruchtfüllungen von Unifine



Passion for Pastry



Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstraße 6
D - 64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522 90
Telefax +49 6151 3522 9339
Email info@unifine.de
Website www.unifine.de



Hygiene fängt im Kopf an

Hygiene ist ein Dauerthema in allen Bäckereien und niemand kann von sich behaupten, das Thema ein für allemal und umfassend im Griff zu haben.

Es gibt nur wenige Menschen, die leidenschaftlich gerne putzen. Wer etwas „Besseres“ zu tun hat, der überlässt das Putzen gerne den Kollegen oder angeheuertem Putztruppen und hat damit natürlich auch die Verantwortung abgegeben. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht ist Putzen unproduktiv, zumindest auf den ersten Blick. Rüst- und Putzzeiten sind deshalb nicht selten eine wohlwollende Umschreibung von Zeitpuffern, die im Schnellgang zusammenschrumpfen, wenn Störungen und Fehler auftreten.



++ Hildegard M. Keil
E-Mail: keil@foodmultimedia.de

Hygiene hat keine „natürliche“ Lobby, aber von der Kakerlake bis zur Faulheit viele sehr vitale Feinde und deshalb gehört die Durchsetzung von Hygiene ohne Abstriche zu den Kernaufgaben der Unternehmensführung. Wenn dem Boss die Hygiene nicht wichtig ist, ist sie niemandem wichtig, egal wie viele HACCP- oder sonstige Standards eingeführt sind. Es ist der Kopf des Unternehmers, der das Thema Hygiene in die Köpfe bringen und dort eine Art Leidenschaft dafür entfachen muss. Das lohnt sich sogar betriebswirtschaftlich, denn saubere Maschinen und Anlagen halten länger und brauchen weniger Instandhaltungsarbeiten. Es lohnt sich auch, weil das Vertrauen der Verbraucher schnell erschüttert ist in Zeiten von Facebook, Twitter und YouTube. Wer erinnert sich nicht an das kleine Filmchen mit der Maus auf dem Stikken hinter der Glastür eines Supermarktes bei Nacht. Zugegeben, vor übler Nachrede oder gezielter Anprangerung durch ehemalige Mitarbeiter ist man in den Social Media nie gefeit, aber wer diesen Dingen die faktische Basis entzogen hat, kann leichter und gezielter die Gegeninformation starten.

Zur Hygiene gehören allerdings auch Maschinen und Anlagen, die Verunreinigung vermeiden und sich schnell und problemlos sauber machen lassen. Hygienic Design nennt man das und es ist eine Disziplin, die im Bäckereimaschinenbau noch jung ist. Das liegt zum Teil an den Maschinenbauern, die sich zu wenig Gedanken um die Reinigbarkeit ihrer Maschinen machen, zu einem keineswegs geringeren Teil liegt es aber auch an ihren Kunden, den Bäckern, die keine entsprechenden Forderungen stellen und sie bei Neuinvestitionen noch viel weniger in die Pflichtenhefte schreiben und leider Gottes auch gerne auf das Hygienic Design verzichten, wenn das den Preis senkt. Maschinen, die nach den Kriterien der Hygienefreundlichkeit konstruiert wurden, sind auf dem Markt, aber die Nachfrage hält sich in Grenzen.

Die Verbraucher von heute sind von entsprechenden Berichten in den zu immer boulevardhaftem Berichtsstil neigenden Tages- und Lokalmedien schnell zu emotionalisieren. Zum Glück reicht die nächste Sau, die durch's Dorf getrieben wird, meist schon aus, dass sie sich einem neuen Thema zuwenden, aber der Schaden, der inzwischen entstanden ist, kann schnell mal die Existenz kosten.

Ach ja, und dann gibt es ja auch noch Überlegungen von Brüsseler, nationalen und lokalen Aufsichtsbehörden, den Hygienestatus der Betriebe öffentlich zu dokumentieren. Sollte das der Fall sein, bekommt das Thema Hygiene eine ganz neue Dimension. Denn was einmal im Internet gelandet ist, lässt sich nur schwer wieder entfernen.

Ihre

Hildegard M. Keil

Kennen Sie das Erfolgsrezept Ihrer Konkurrenz?

Erfolgreiche Unternehmen
der Backbranche
setzen weltweit
auf das CSB-System.



Die Business-IT-Lösung für
Ihr gesamtes Unternehmen



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG
An Fürthenrode 9-15
52511 Geilenkirchen
info@csb-system.com
www.csb-system.com



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.